



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ラランド・ド・ポムロール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深い色調。ノーズは赤果実、黒すぐり、スパイスを示す。口に含むと滑らかなタンニンが広がり、柔らかいがボリュームを感じる。ストラクチャーは素晴らしくエレガントで、バランスが取れている。

**合う料理** 赤身肉/白身肉、ローストチキン、鴨、コールドカット、チーズなどと好相性

**葡萄品種** メルロー 80%、カベルネ・フラン 15%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

**認証** HVE4

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ネアックとラランド・ド・ポムロール台地

**気候** 大西洋の影響を受けた晴天の多い気候

**地質** 石灰岩、粘土、砂利が混ざる土壤

**収穫** 手摘み

**醸造** 8-10℃でマセラシオン後、発酵し、3-5週間発酵後マセラシオンする

**熟成** 50%新樽、50%1年使用樽で15-18ヵ月熟成

**PH** 3.50

**残糖度** 0.90g/L

## 受賞歴

サクラアワード2026 **ダイヤモンド・トロフィー&ダブルゴールド&女性ワインメーカー賞!**